

## Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku





© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta

## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Bahan baku.....	1
3 Jenis .....	1
4 Bentuk.....	1
5 Asal.....	1
6 Mutu.....	1
7 Penampungan .....	1





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4489-1998, *Persyaratan bahan baku lobster hidup untuk konsumsi*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.



## Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi.

### 2 Bahan baku

Lobster hidup dan sehat yang beratnya lebih besar atau sama dengan 60 gram per ekor.

### 3 Jenis

Bahan baku adalah lobster (*Panulirus* spp.).

### 4 Bentuk

Bentuk bahan baku berupa Lobster hidup sesuai dengan jenisnya.

### 5 Asal

Bahan baku dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu

6.1 Bahan baku harus hidup, bersih dan sehat.

6.2 Secara organoleptik dan atau sensori bahan baku harus mempunyai karakteristik kenampakan, hidup, sehat, mata utuh, mulut tidak berbusa, warna spesifik jenis, jika antena patah tidak sampai pangkal, jika kaki patah satu sampai tiga tidak sebaris atau dengan nilai organoleptik minimal 5.

### 7 Penampungan

Untuk mempertahankan mutu lobster agar tetap hidup dan sehat, ditampung dalam wadah dengan media air laut bersih, dan kandungan oksigen terlarut 4 mg/l - 8 mg/l atau sesuai dengan kondisi habitatnya.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)